



Menu de la Restauration Scolaire Semaine du 3 au 7 février 2025

Le menu est composé de 5 composantes (entrée, plat, garniture, produit laitier et dessert)

Une alternative pourra être proposée afin de répondre aux différentes sensibilités.

<p><u>Lundi</u></p>	<p>Salade verte, pamplemousses, radis, tomates, concombres Pommes de terre rösti, endives, salsifis, bœuf à la flamande ou truite aux amandes Mimolette portion (PL) Clémentines (FS) ou yaourt au chocolat (PL)</p>
<p><u>Mardi</u></p>	<p>Concombres, tomates, carottes râpées, céleri sauce vinaigrette, salade de chou rouge aux pommes Purée, haricots verts, carottes, rosbeef ou poisson fariné Cantadou portion (PL) Compote de pêches ou café liégeois</p>
<p><u>Mercredi</u> Menu Végétarien</p>	<p>Asperges, cœur de palmier, maïs, tomate mimosa, salade d'endives Riz, ratatouille, pois carotte, croissant au fromage ou polenta de lentilles Vache qui rit portion (PL) Flan pâtissier ou yaourt aromatisé (PB)</p>
<p><u>Jeudi</u></p>	<p>Soupe de légumes, concombres, tomates, pêche au thon, carottes râpées Pâtes coquillettes, chou romanesco, poivrons confits, cervelas obernois ou raviolis au bœuf Tomme noire portion (PL) Banane ou poire (FS)</p>
<p><u>Vendredi</u></p>	<p>Feuilleté bolognaise ou nems au poulet Frites, pois carotte, poêlée de légumes, hamburger ou filet-o-Fish Gouda portion (PL) Pomme ou orange (FS)</p>

FM : fait maison, FS : fruit de saison, PB : produit bio, PL : produit laitier

Carvin, le 31/01/2025

Le gestionnaire

Le Principal

D.MEDDOURI

D. DROCOURT